JP26-3319

A method for hardening fats and oils, which comprises performing hydrogenation using a nickel-copper carbonate catalyst containing a calcium compound and a magnesium compound, in the presence of a small amount of water if necessary.

日本國政府

19 D 31 (19 D 6)

特許公報

特許出願公告。昭26-3319。

公告 昭 26.6.26

出願 昭 25.8.23

茂

特願 昭 25—3739

法

出願人 發明者

京都市伏見區革屋町771

一间

孩 ,田

上

尾道市栗原町三軒家51

油脂の硬化

發明の性質及目的の要領

本發明は炭酸ニッケル銅觸媒にカルシウム化合物、マグネシウム化合物を存在させた觸媒を用ひ必要に應じて少量の水の存在の下に水紫添加をすることを特徴とする油脂の硬化法にしてその目的とする所はこれによつて容易に硬化油及び酸價高き硬化油を製し得るにあり。

發明の詳細なる説明

從來油脂の硬化にはアルカリ、アルカリ土類金 園の存在は多くは有害と考へられたり然るにニッ ケル銅觸媒、例へばニッケル飼、炭酸鹽觸媒を還 元又は未還元の狀態にて油脂に混じ水紫を以て加 壓又は常壓下は於て硬化する際には之等金圏化合 物の存在は必ずしも有害ならずして却つて有效な る場合あることを認めたり、之に依れば炭酸ニツ ケル銅を沈澱法に依りて製する際に磋存する炭酸 アルカリ、苛性アルカリの少量の存在は有害なる よりも却つて有效なる場合あり又炭酸カルシウム 酸化及水酸化カルシウムの存在は有效なるに依り て洗滌水に之を含有するものを選ぶことも考へら れ叉特に之を配合することに依りて觸媒の製法は . 従來よりも注意力の必要を減少し得る故經濟的に も大に有利となる。ニッケル飼の觸媒にコバルト マンガン等を配合する場合にも同様なり。又水の 存在は多くは有利なり。由りてこの場合存在せし むるを有效とす。

實施例1

大豆油50瓦に未還元の炭酸ニッケル銅陶媒1瓦を加へ温度攝氏200度、常壓に於て水系氣中にて

提择のみによりで水素添加したるに 2時間にして 沃素價76.8、融點攝氏 29.0—300 度となれり、然 るに同一條件にて未還元の炭酸ニッケル銅觸媒に 0.5 瓦の炭酸カルシウム を添加したる觸媒にて水 素添加せるものは第1回の實驗にては沃素價43.4 融點攝氏53.5—56.0度となり、第2回の實驗にて は沃素價21.6、融點攝氏62.0—62.5度となり又第 3回の實驗にては沃素價31.1、融點攝氏58.5—61.0 となれり而して實驗2及び3には少量の水分存在 せり。

實施例 2

大豆油50瓦を採り之をオートクレーヴに入れ反應水案壓、14—15氣壓、溫度攝氏 180 にて未還元ニッケル銅燭媒 0.5 瓦を加へ、水素添加せるものは反應時間30分間にて沃素價1.21融點攝氏66.6—68.9度となり、之と同一條件にて0.25瓦の炭酸カルシウムを加へたるものは時間20分間にて(時間短縮せるに係らず)沃素價1.21、融點攝氏68.5—70.3度となれり此場合沃素價は兩者共に實驗誤差の範圍に於て同樣に零に近きを以て同一と見做すことを得べし即ち炭酸カルシウムの添加によりて幾分效果あることを見る。

尚炭酸マグネシウムを用ふるも略同様の結果を 得たり

特許請求の範圍

本文に詳記する如く炭酸ニッケル銅觸媒にカルシウム化合物、マグネシウム化合物を存在させた 觸媒を用ひ必要に應じて少量の水の存在の下に水 素添加をすることを特徴とする油脂の硬化法

19 日本国特許庁 (JP)

①特許出願公開

[®] 公開特許公報 (A)

昭59—215397

DInt. Cl.3 C 11 C 3/12

識別記号

庁内整理番号 6556—4H

砂公開 昭和59年(1984)12月5日

// B 01 J 23/56 23/74 35/10

7624-4G 6674-4G 7624-4G

発明の数 審査請求 有

(全 9 頁)

匈食用油脂の連続選択的還元

②特

昭58—90566

20出

昭58(1983)5月23日 願

@発

明 者 ブルース・アーウイン・ローズ アメリカ合衆国60076イリノイ ・スコーキイ・オールド・オー チヤード・コート10116番地

⑪出 願 人 ユーオーピー・インコーポレイ

テツド アメリカ合衆国イリノイ・デス ・プレインズ・アルゴンクイン ・アンド・マウント・プロスペ ウト・ローズ - ユーオーピー・

プラザ10番地

⑩代 理 人 弁理士 月村茂

外1名

明

発明の名称

食用油脂の連続選択的避元

- 特許請求の範囲
 - 1. 食用油脂流を約150~約260Cの温度 で、約150 pelg (1000 kPa ゲージ)以下 - る特許額求の範囲第1項配駁の方法。 の圧力の水素の存在下に、最面積が約10㎡ /8 未満で、且つ加孔容積が約 0.1 配/8 未満 のローアルミナ上に支持された、周期往安部 置族から遊ばれた接触的に活性な金属を主成 分とする固定触媒と扱独せしめ、ついで母ら れた水繁化製品を回収することを特徴とする 食用油脂の連税選択的水漿化法。
 - 削配食用油脂が放状植物油である特許間水 の範囲第1項配破の方法。
 - 3. 削配液状植物油が大豆油、釉寒油、染砂油、10. α-アルミナが更に約 0.6 配/8 未湖の租孔 サンフラワー油、コーン油、サフラワー油、 及びヤシ油の液状留分よりなる群から遊はれ る特許翻求の範囲第2項記載の方法。
 - 一間配油が大豆油であり、且つ前配触媒との

~30単位の沃紫伽に低下する に光分な時間維持される特許請求の範囲第2 頂配敬の方法。

- 5. 第四族から遊ばれた接触的に活性な金路が ニッケル及びコペルトよりなる群から遊ばれ
- 6. 触媒が周期律表第1位族から遊ばれた接触的 に活性なせロ仙の金髯を約1~25%含む特 | 許 間 求 の 範 囲 第 1 項 配 耽 の 方 法 。
- 明第1項配版の方法。
- 8. 没面植が約3㎡/8未満である特許前水の範 助第6項配収の方法。
- 9. 糊孔容根が約0.05 吨/8未滿である特許額 求の範囲第1項配戦の方法。
- 容額を有するととを特徴とする特許的水の駒 間第1項記載の方法。
- 11. 前記型孔容被が約 0.3 配/8 未満である特許 膀束の範囲第9項配載の方法。

12. 接触が上向き流方式で行なわれる特許請求 の範囲第1項記載の方法。

3. 発明の静岡な説明

二、三の食用油はそのまま使用されるが、大部分は水器化するか吸いは硬化させてから使用するとが非常に多い。このような水器化の理由は破終製品の安定性を向上させるためで、財政由は破別で、1000年では、1000年では、1000年では、1000年では、100年では、100年では、100年では、100年では、100年では、100年で、100年

住化するととなく、トリエンのみをジェン、即ちリノレートに超元するというきわめて特定的であることが留ましい。しかし実際にはこの目的は遊成されていない。

本発明の主題である脂肪及び油は以下まとめ て脂肪材料という。とれらの脂肪材料は脂肪酸 のグリセリドであつて、そのうちのいくつかは 飽和し、またいくつかは不飽和のものである。 植物油の中、主な飽和脂肪酸はラウリン酸(12 : 0)、ミリスチン酸(14:0)、ペルミチ ン酸(16:0)、ステアリン酸(18:0)、アラ キジン酸(20:0)及びペヘン酸(22:0)で ある。 配号、 例えば"18:0" とは炭素数18 で、且つ2 餌結合 0 の枝分れしていない脂肪酸 を意味する。植物油のうち主な不飽和脂肪酸は モノ不飽和物とポリ不飽和物とに分類できる。 的者の主なものはオレイン酸(18:1) 及びエ ルシン酸(22:1)であり、後者の主なものは ジェン、即ちリノール酸(18:2)及びトリェ ン、即ちりノレン酸(18:3)である。 未硬化

植物性油脂は出奥上独占的にシス不飽和酸を含んでいる。

部分水繁化については段終目的はトランス酸 や飼利物を作なりととなくトリエンをジェン化 避元するととである。奥際に部分避元はトリェ ン及びジェンの両者を低下させ、モノエン、飽 和物及びトランス体レベルを増加させるのが観 影されている。部分水祭化製品自体は例えば 10℃で貯蔵しても沈降は勿論、不透明化も比 收的ない方が超ましいので、とのような水素化 においては飽和酸やトランス酸の生成は困つた 問題である。これら固体の除去(その相対散は 一固体脂肪投級SFIによつて測定される)は粘 **着版からゼラチン状固体を分離するために大き** な損失を伴なう比較的コスト商で不充分を方法 である。この顔の固体は大部分、少くとも炭素 数 1 8 の主カルナリット (predominant culprits) を有する少くとも1個の飽和脂肪酸部分及び/ 又はトランスモノ不飽和脂肪酸部分を含むトリ グリセリドからなつているととが知られている。

更に脂肪酸の分析は餡酸な分析手段に過ぎない、 即ち例えば大豆油の2種の水紫化製品は異なつ たBFI値を示す一方、事実上同一の脂肪酸分 折値を示すことも知られている。これはトリグ リセリド中の危和部分の分布が主要であるから 生じるのである。大豆油中のジ飽和トリグリセ リドの溶解皮はモノ不飽和トリグリセリドはの 2 俗よりはるかに低い。またモノ不飽和トリグ リセリドの浴解皮はこのトリグリセリドの他の 脂肪酸那分がモノ不飽和のものか、シ不飽和の ものか等に依存し得るし、また飽和部分がトリ グリセリドの1つ又は2つの位位にあるかどう かに依存し得る。従つて食用油脂の水器化は主 として稚験的プロセスであり、その分析手段は 脂肪酸の分析によつて支持された関体脂肪指数 (SFI)を含んでいる。固体脂肪指数の遊択性 について所母の結果を得る際の難点は主として 水器化をパッチ式プロセスに限定するという点 であつた。特に固定床タイプでパッチプロセス から連続プロセスに移行させるのは概念的には

特開昭59-215397 (3)

国智許成 3.4 4 4.2 2 1 号には複数個の反応室を用いて液(触媒懸濁油)と気相との比を高くした連続プロセスが配収されている。

後者の4つの文献に配版されたプロセスはい ずれも部分水器化油から超超のより水方法で駆 個触媒を除去するため付加的な単位プロセスを 必要とするという共通の欠点がある。この単位 プロセスは実質的な製品ロスを作ない、比較的 大量の超過低を要し、従つて更に処理コストが かかる上、その後の処理の問題がある。固定床 連続操作を用いれば触媒除去の必要がなくなる ので、このような操作方式はきわめて好ましい。 米国特許第 3.1 2 3.6 2 6 号及び第 3.1 2 3.6 2 7 号 には夫々、狙孔シリカ支持体上に、硫酸又は窒 素を触媒様とするニッケルを用いた固定床プロ セスが配根されている。との方法が成功したの は少くとも一部は支持体の大きな孔椒粒に触染 を含有させたととによるものである。固定床水 紫化とは対立する方法が米国特許第4.163.750 号に即脱されている。ととではニッケル及びコ

容易であるが、似々の既容のあることが当業者 に影識されている。

とうして米脳特許期 2.971.016 号には流動床 中での不飽和脂肪酸及びエステルの蒸気相水素 化について脱脱されている。とれによれば液相 水紫化の欠点及び固体床触媒の使用が避けられ る。蒸気相水液化は油脂に対しては実行不可能 であるととが認識されている。米国狩酢館 3,634,471号の迎続プロセスは袖と騒濁触媒と の混合物が底面から油流に対し向流で入つた水 新と共に一述の孔明をプレートの最上 要面に 設 けられた曲つた道路に沿つて流れ、前配各種プ レートに沿つて股小低混合することに基づくも のである。米国特許部 3.792.067号に記載され た、工祭的利用の限定されたプロセスは液相が 触媒を懸備させた油よりなる、及小限の遊促合 ・を件なつた気一液の乱流2相流に基づくもので - ある。 米国 特 許 第 3.8 2 3.1 7 2 号及び 第 3.9 8 8.3 2 9 号には懸濁触媒を含む油流を大きな剪期力にか ける連続水紫化プロセスが配配されている。米

パルトを含む金額を支持体粒子のほぼ全外面に 沈粉させている。支持体自体は多孔質でよく、 実際に多孔質カーボンのような多孔質支持体の 方がステンレススチールのような非多孔質支持 体に比べて有利である。この方法を成功させる には金額の設面沈治法が重要と考えられるが、 このような沈治法は間示されていないと思われる。

 来技術の方法が従来、普通の用語として使われているような食用油の遊択的水業化を構成するかどうか疑問であり、この従来技術はそこに定義されているように遊択的でないことは明らかである。

本発明に関しては大豆油の沃紫価を約10~約30単位に低下せしめると共に、付腕する組和物の増加投を約1.5 多未満とし、且つトリエンレベルの減少低を少くとも3 多とし、一方、部分水炭化製品の固体脂肪指数が50下(10℃)で約5±1未満、70下(約21.1℃)で約2±0.5 未満、80下(約26.6 ℃)で1.0±0.5 、及び92下(約33.3℃)で0±0.2であれば食用油の水紫化法は遊択的である。

この選択的水器化という定能は特定食用油の 沃素価を特定値迄低下させることを利用するものであるが、選択的水器化は沃素価を大巾に低 下させたり、他の食用油を生じたりすることも あり得ることを明確に閣職し、また理解すべき である。即ち本発明は選択的水器化の定義条件

钱開昭59-215397 (4)

によつて選択的水紫化を限定するものではない。本発明は炭山和が小さくの間定床水水といる水紫化にないの間定床水水といる水紫化では鉄、コペルト、ニッケルとける水紫化がは大いカム、オラジウム、オラジウム、オラジウム、オラジウム、オラジウム、オラジウム、オラジウム、オラジウム、カウムを全球を発展に対して、所選のである。という知見は従来技術では知られていた。ないと思われるが、従来の多孔質支持体についての要求とは著しく異なるものである。

本発明の目的は連続プロセスによる食用油脂の選択的水素化法を提供することである。一つの実施健康は食用油脂を、装面積の水さいるーアルミナ上に浸減した周期律表館で成から選はれた接触的に活性などの価金属を主体とよりないないの間定床と接触せしめることで、特定の関係があるというものである。特定の実施砂様では周期律表第で使から避ばれた金属

本発明の主題は食用油脂流を約150~約260℃の温度で、約150pslg (1000kPaゲージ)以下の圧力の水紫の存在下に、褒巡視が約10m/8未満で、且つ細孔容役が約0.1ml/8未満のα-アルミナ上に支持された、問期律設第11版から選ばれた接触的に活性を金箔を主成分とする固定触媒と接触せしめ、ついて得られた水紫化製品を回収することを特徴とする食用油脂の連続選択的水紫化法である。

ととに記載した方法は一般に食用油脂に利用

できる。放状油を部分水器化して液状の硬化油 を得る方法は食用油脂の水器化領域で主要部分 を占めるので、本苑明方法は特にこのようを部 分水器化に利用できる。従つてとの水器化法は 特に部分硬化食用液状油に有用で、この水祭化 化上り沃紫硒 (IV) は約10~約30単位化低 下し、水紫化に伴なり飽和物の増加は約1.5% 未嗣となり、またトリエンレベルは約3名以下 に低下する。 このような部分水素化製品の BFI は50F(10C)で約5±1未被、70F (約21C)で約2±0.5未満、80F(約 2 6.5 ℃) で 1.0 土 0.5 米 潤 、及 び 9 2 下 (約 3 2.5 ℃)で 0 + 0.2 であることが好ましい。 " 沃索価 " という用語は 概 単テストで行なつた 時の食用油又は脂肪の全体の不飽和度の尺度で ある。大豆油は特に瓜野な液状植物油であるが、 I V 低下が約15~約25 単位になる迄、部分 便化を行なりととにより、約6名未満のステア レート及び約38以下のリノレートを有する製 品が得られる。

本発明方法は液状植物油に適用した場合、特に有益であるが、本発明方法の遊択性は更に広範な水業化も嵌わしていることを明白に認識すべきである。従つて本発明方法は以下に示すよりに、一般に選択的水業化を組む時はいつでも食用油の水業化に用いることができる。

特開昭 59-215397(5)

る。

この方法で使用される水器化触媒は主として 設 面 撥 の 小さ い 4 - T ル ミ ナ 上 化 沈 潜 さ せ た 簡 別律要第3族から選ばれた接触的に活性なゼロ 伽の金屑である。α-TルミナとはX線図折で 測定した時の結晶性がABTMファイルル10-173で特数付けられるものに相当するアルミ ナのととと理解すべきである。ゼロ価の鮮唱版 金屑はこの分野で広く使用されているが、これ らは一般に我面積も多孔率も大きい建設土、ア ルミナ等の支持体上に用いられる。本発明では ゼロ価の纸質族金属を固定床方式で用いる連続 水紫化は前述のように比較的小さい面積及び多 孔串を役像とするα-アルミナ支持は上でのみ 成功し得ることが見出された。特にこの方法の 水 點 化 触 媒 は 設 👊 観 約 1 0 ㎡/8 未 确 、 好 ま しく は約5 m/8 未前のα-7ルミナ上に支持した投 触的に活性なゼロ伽の節置族金属を主体とする ものである。近に支持体の細孔容額は約0.1 配 /8 未嗣でなけれはならないか、約 0. 0 5 mb/8

2 5 重量系の領別に変化し得る。使用する金は は特に特定操作に望まれる選択率や触媒の寿命 の程度によつて選択される。周期律表第四族か ら選はれる金属としては飲、コペルト、ニッケ ル、ルテニウム、ロジウム、パラジウム、オス さウム、イリジウム、及び白金が挙げられる。 とれら館 唯族金属の中でもコペルト及びニッケ ルは水 然 化 触 然 の 好 ま しい 接触的 に 括 性 な 成 で ある。 特にニッケルはきわめて好ましい。

本発明方法で使用されるコパルト触媒は通常、支持体上に浸むした適当なコパルト塩を選元して作られる。このような超元は約400~600 での温度で水紫流により行なうのが段も便利である。他の方法、例えば通常ラネー型ニッケルを作るのに採用されている方法でもよい。との方法で使用されるコパルト触媒のコパルト般は水紫化した食用油に対して約0.01~約5%が効果的で、約0.01~約1%の範囲が好ましく、の範囲の下限が特に好ましい。

コパルト触媒を用いる時の水素化条件は水素

の細孔容徴を有するものが有利である。本箱明に使用される支持体の粗孔容質は支持体の設置している。従つてことで使用される支持体は更に粗孔容徴約0.6 ml/8未請、好ましくは約0.3 ml/8以下を有することを特徴としている。 細孔容徴とは大きさ約117~~以下の充金容徴のことであり、また粗孔容徴とは大きさ約117~~を終える孔の全容積のことである。

比較的小さい孔では脂肪材料と関連した輸送問題のため、一定の設面被、細孔及び粗孔及び粗孔及び粗孔及び粗孔及び粗孔のかった。 知识 はれる。 特に比較的大変のと考えられる。 特に比較のと考えられる。 例えば他の変がるとがないない。 和孔の90%が300元を はなった かれる。 の 1 を越えるが、3500元を はれたの 20%が 300元を がんながら 3500元を がんなが、 3500元を がんながん 3500元を がんながん 3500元を がんながん 3500元を 350

| 竹川 版 金 頃 の 疎 度 は アルミナ に 対 し 1 ~ 約

圧が大気圧から約200 psig で温度約150~約300 Cである。 水器化の選択性は温度の上界及び圧力の低下と共に向上すると思われるので、反応速度に対応してできるだけ高い温度及びできるだけ低い圧力で操作すると多少有利である。操作上は約200~約260 Cの温度範囲が好ましい。圧力の好ましい範囲は約25~約150 psig である。

ニッケル触媒を用いる時は水器化は約150~約250℃、好ましくは175~225℃の 範囲で行なわれる。水器化は約150 psig を の圧力で行なりことができる。この水器化は多 くの場合、圧力約50 psig 未确、 好ましくは 約5~約45 psig で行なりと多少有利である。

以下の説明は固定床操作に適用できるが、適当な変更によつて膨張床又は流動床操作にも適用できるものと貼められる。触媒床の形状はペレット状、粒状、球状、排出物状等でよい。反応器は水素等阻気中、多くの場合、少量の水素

特開昭59~215397(6)

流と共に所望の反応温度に加熱される。所望温度に加熱される。所望温度に加熱を固定床に流す。 他に造した後、食用油脂原料を固定床に流動。 の2~約20 LHS V でよい。食用油脂が加加 の2~約20 LHS V でよりに食用油に の近に力が得られるよりに食物的 が発音することが顕ましい。多くの場合、 が発音するとしての場合の が発音を入れ、一部排気をといるとに 力を破けするとれる。反応が過行性を が発音を 力をはが低する。 が発音を 力をはが低する。 が発音を 力を が低性が低する。 が低性が低する。 が低性が低する。 ができる。 がでかななないできる。 ができる。 はできる。 ができる。 はできる。 はできな。 はできる。 はできる。 はできな。 はできな。 はできな。 は

原料の流れはトリクル(trickle)床操作のように下向き流でも、或いはフラッド(flooded) 床操作のように上向き流でもよい。下向き流とは原料が低力によつて流れる、即ちトリクル床操作を意味する。上向き流とはフラッド床操作のように原料を取力に対抗して流すことを意味する。上向き流は一般に水紫化遊択率に明白な

SLNはリノレネートの選択率で、その値が高ければトリエン(trienoic)酸を含む不飽和トリグリセリドの選元でジエン(dienoic)酸の収率が比較的高いという特徴となる。 SLO はリノレートの選択率で、その値が高ければジエン酸を含む不飽和トリグリセリドの選元でモノエン(monoenoic)酸の収率が比較的高いという特徴となる。 大豆油のような油はトリエン酸もジエン酸も含んでいるので、 SLN 及び SLO は同時に 測定できる。

リノレネート及びリノレートの選択率に関してはことに説明したように、脂肪材料を固定触媒床上に上向きで通す連続水素化法では通常、SLNは約2より大きく、またSLOは10より大きく、一般には約15より大きい。

以下の例は例示の目的だけで本発明を何ら限定するものではない。

例 1 ~ 4

水素化はいずれも触媒約 5 0 配の固定床を含む従来の反応器中で行なつた。この反応器は原

向上が見られるので、下向き流より好ましいと 考えられる。

上向き流方式における遊択率向上の型由は明らかではないが、下向き流方式の場合、触媒表面の水器量がフラッド床方式に比べて多過ぎることによるものと考えられる。

とこで用いた選択率の一つの指標は前述のような固体脈肪指数である。多数のサンプルについてSFIのデータを得るには分力や時間がかかる。通常、他でも使用されている選択率の他の信頼できる指標は次の部分的な反応順序(ここでkは指定した水器化工程の速度)からいつそりよく理解できる。

18:3
$$\xrightarrow{k_2}$$
 18:2
18:2 $\xrightarrow{k_2}$ 18:1
18:1 $\xrightarrow{k_1}$ 18:0
SLN = k_1 / k_2
SLO = k_2 / k_1

料を加熱するプレヒーター及び反応指用ヒーターを持つたものである。これらの例で原料は大豆油であるが、この大豆油は計量ポンプにより上向き流又は下向き流で通した後、プレヒーター段階の前に水繁と混合する。いずれの場合も全水繁煌は過期に用いた。即ち反応に必要な水器を過剰処反応指に導入し、且つ一定圧を維持するために過剰の水器は排出した。

沃素価は AOCS 法 CD 1 - 2 5 により 脚定するか 或いは 測定した 脂肪酸分布から 作出した。 間体脂肪指数は AOCS 法 10 - 5 7 により 測定した。 脂肪酸分布は AOCS 法 CE 2 - 6 6 により 測定した。 粗孔容 殺は米 間 特 許 第 3.15 8.020 号の 多孔 率 メーターを 用いて ANSI/ASTM D 2873-10 に配数されたような水銀役入法により 勘定した。

いずれのランで用いた触媒も 1/16 の球状で 設面額 3 m/8 のα-アルミナに支持した 5 %ニ ッケルよりなるものである。この触媒は削配ア ルミナを硝酸ニッケル 6 水塩の水浴液と混合し、 混合しながら水を然発させ、得られた固体を空気中、450℃で3~4時間焼いた後、この材料を同温度で2~4時間水繁中で選元して作った。このα-アルミナは次のような粗孔容散物性(me/8)を持つていた。 117~500㎡, 0.00003; 1000~3500~1000㎡, 0.00003; 17,500~3500~17,500~37; 17,500~58,333%,0.0000。 柳孔容徴は約0.03me/8未満であつた。

二、三の代表的な水素化の結果を殺して示す。各例の別間は4時間間隔に相当する。上向き流水素化で得られた二、三の代表的なサンプルの8FIを殺2に示す。SLN,SLOの値は J。Amer.Oll Chemiets Soc.,56,664 (1979)に配成されるような、米国政教省北方領域研究所によつて提供されたコンピュータープログラムを用いて辞出した。

設 1. 大豆油の連続水紫化

H	1,	F	μij	ġ	Fit
---	----	---	-----	---	------------

tal tat	P, H ₂ (psig)	T, (C)	LHSV	H ₂ 就 SCF/h r	18:3	18:2	18:1	18:0	16:0	IV (計算飯)	SLN	SLO
2 - 4	2 5	1 9 5	6	0. 4	4. 2	3 7.6	3 6.4	1 0.8	1 1.1	1 0 7.2	1. 3	1. 9
5 — 1 O	1.0	195	6	0. 4	5. V	4 3.8	3 2.9	7: 4	1 1. 2	1 1 7.1	1. 5	2.0
1 1 1 5	1 0	2 1 0	6	0. 4	4. 5	4 3.0	3 4. I	7. 8	1 0.5	1 1 5.6	1. 7	2. 4
16-19	1 0	2 1 0	8	0. 4	5. 5	4 7. 1	3 0.6	6. 2	1 0. 5	1 2 2 3	1. 6	2. 5
20 - 33	1 0	·2 1 0	4	0. 4	3. 9	4 1. 2	3 6.0	8. 3	1 0 6	1 1 2.6	1.8	2. 6
34 - 39	5 0	195	G	0. 4	4. 9	4 4. 2	3 2.0	8. 5	1 0.5	1 1 6.9	1. 6	1. 7
10-45	5 0	1 6 5	6	0. 4	5. 8	4 8. 1	2 8. 5	6. 9	1 0.7	1 2 3.1	1. 6	1. 4
46 - 48	1 0	1 6 5	6 ·	` 0. 4	6. 4	5 0.9	2 7. 0	5. 1	1. 0. 6	1 2 8.1	1. 7	2. 2
4 9 - 5 1	1 0	165	4	0. 4	5. 8	4 9.4	2 8.9	5. 5	1 0.5	1 2 5. 4	1. 9	2. 7
52 - 54	5 0	1 6 5	4	0. 4	5. 2	4 5. 5	3 0.7	8. 1	1 0.5	1 1 8.7	1. 6	1. 6
5 5 — 5 8	5 0	1 9 5	6	0. 4	5. 3	1 5.4	3 0.6	8. 3	1 0.5	1 1 8.7	1. 5	1. 5
阅 2.下向自	ăi.		•			•						
1-10	5 0	150	6	0. 4	4. 7	4 0. 2	3 4. 7	9: 3	1 1.2	1 1 1 6	1. 3	1. 9
11 - 16	5 0	· 1 8 0	6 ,	0. 8	3. 5	3 2 2	3 7.6	i 5, 5	1 1. 2	9 7. 2	1. 2	1. 7
1 9 - 2 0	2 5	180	6	0. 8	4. 4	4 2.3	3 4. 3	8. 6	1 0.5	1 1 4.1	1. 7	2. 1
21 - 24	1 0	180	6	0. 8	5. 0	4 6.4	3 1.9	6. 1	1 0.7	1 2 0.7	1. 9	2. 8
25 - 28	1 0	180	4	0. 4	4. 4	4 4.7	3 3.8	6. 5	1 0.6	1 1 8.1	2. 0	3. 2
29 - 32	2 5	180	4	0. 4	4. 1	4. 2. 4	3 4. 9	· 8. 1	1 0.5	1 1 4.2	2. 9	2. 4
3 3 — 3 5	5 0	1 8 0	4	0. 4	3. 8	3 8. 6	3 5. 6	1 1.4	1 0.5	1 0 7.5	1. 6	1. 8
3 6 - 3 8	5 0	1 5 0	6	0. 4	6. 1	4 8. 1	2 8. 2	6. 8	1 0. 9	1 2 3.3	1. 3	1. 3
3 9 - 4 0	5 0	180	4	0. 4	4. 3	4 1.0	3 3.9	1 0.3	1 0.4	1 1 1.5	1. 6	1. 7
4 1 - 4 4	5 0	180	3	0. 4	3. 7	3 8.4	3 7. 9	1 0. 1	1 0. 5	1 0 8.3	1. 6	2. 3

妥 L 大豆油の胆綿水素化(鋭)

图 3. 上向 自航

89) IIU	P, 112	(n (*1)	T + 1117	11, HE						VI			
	(psig)	T,(C)	LHSV	SCF/hr	18:3	18:2	18:1	18:0	16:0	(曲续值)	%トランス体	Sru	Sro
1-10	5 0	195	3	0. 4	2. 1	4 0.0	4 1. 9	5. 1	1 0.5	1 1 1.4	2 8.6	3. 2	1 5. 9
11-16	5 0	195	1	0. 4	0. 1	2 0. 2	5 9. 9	9. 5	1 0.3	8 6. 9	4 3.0	3. 8	1 0.4
17-22	5 0	195	. 8	0. 4		1 4.7	6 3.0	1 2.0	1 0.3	7 9.6	4 6.4	3. 1	9. 5
23 - 28	5 n	1 9 5	. 6	0. 4	<u> </u>	1 .8	6 G. 8	1 4.6	1 0.5	7 1.5	4 4.9	1. 9	1 1.0
29 - 34	3 0	195	. 5	0. 4	0. 1	t 0. n	G 7.2	1 1.6	1 0.4	7 6.4	4 5. 3	2. 4	1 3. 3
35-38	5 O	2 1 0	1	0. 4	_	1 7.4	6 3, 1	1 .0	1 0.5	8 4.3	4 7.4	3. 3	1 3. 2
39-42	5 0	2 1 0	. 6	0. 4		0. 4	6 8.7	2 0. 4	1 0.5	5 9.7	4 3. 3	0. 7	2 5. 5
43-56	3 0	2 1 0	. 6	0. 4	_	1 0.6	6 9. 7	9. 4	1 0.4	7 8. 2	4 8. 0	2. 1	1, 9, 2
57-72	3 0	2 1 5	. 6	0. 4	_	1 0. G	7 0.6	8. G	1 0.3	7 9.0	5 0. 5	2. J	2 4.9
73-78	3 ()	2 2 0	. 6	0. 4		1 1.5	7 0.5	7. 7	1 0.3	8 0.6	5 1. 9	2. 5	2 9. 3
79-82	5 0	195	1	0. 4	0. 5	3 7.4	4 6, 4	5, 5	1 0.5	1 0 5.8	4 5. 9	5. 3	1 6.0
83-92	5 0	2 2 5	. 6	0. 4	0. 1	1 9. 7	G 0. 3	9. 7	1 0.2	8 6. 1	5 1.8	3. 7	1 0.6
93-98	5 0	2 3 5	. 6	0. 4	0. 1	1 6. 2	G 3.5	9. 9	1 0.3	8 2.8	5 1. 6	3. 1	1 2.4
99-102	5 0	1 9 5	. 6	0. 4	_	2 8.6	5 4. 3	6. 8	1 0.4	9 2. 2	5 2, 9	5. 4	1 3.6
例 4.上向	ė vii												
1-10	5 0	1 9 5	3	- 0. 4	3. 0	4 1. 1	4 1. 0	5 . 0	J 0. G	1 1 4.0	2 7. 7	2.4	6 5.0
11 - 16	3 0	195	. 6	0. 4	_	1 6.5	6 3.0	1 0.3	1 0. 2	8 2.7	4 5. 7	3. 1	1 1.5
17-20	3 0	195	. 6	0. 1	0. 5	2 7.9	5 5.0	6. G	1 0. 2	9 6.6	4 2.8	3. 3	1 7. 2
21-24	3 0	2 0 5	. 6	0. 4	0. 5	1 39	6 4.2	1 1.4	1 0. 2	8 0.4	4 6. 1	1. 7	1 1. 4
25-28	3 0	2 1 5	. 6	0. 4		0. 6	7 5. 0	1 4.2	1 0. 2	6 5. 5	4 6. 3	0. 8	3 8.3
29-32	3 0	195	. 6	0.4	_	1 3. 2	6 6.9	9. 9	1 0. L	8 0. 2	4 7. 1	2. 7	1 5.9
33-39	3 0	2 2 5	. 6	0. 4		0. \$	7 5. 1	1 4.3	1 0. 2	6 5. 3	4 6.1	0. 7	4 4.3
37-48	3 0	2 3 5	. 6	0. 4		t. 9	7 0.5	1 5. 5	1 0.4	6 4.0	4 5. 5	1. 1	2 0.4
49-52	3 0	195	. 6	0. 4	_	1 1.5	6 8. G	9. 3	1 0.7	7 8.9	4 8. 2	2.4	1 7. 9
53-62	3 0	2 3 5	. 6	0. 4	_	6. 7 ···	7 1.7	1 1.0	1 0. 5	7 3. 5	4 8.7	1. 8	1 9.8
63-66	3 0	2 4 0	. 6	0. 4	_	9. 4	7 1.3	9. 0	1 0.4	7 7.6	5 1.0	2. 2	2 3.7
67-70	3 0	2 4 5	. 6	0. 4	-	6. 2	7 3. 6	9. 8	1 0.3	7 4. 2	5 0. 2	1. 8	2 6. 9
71-74	3 0	2 5 0	. 6	0. 4	_	3. 2	7 4, 9	1 1.5	1 0.5	6 9.8	4 9.8	1. 3	2 7. 6
75-78	3 0	195	. 6	0. 4	0. 3	2 0.0	6 2.7	6. 8	1 0.4	8 9. 1	5 1. 9	2. 7	2 3. 1

安 2. 上向き流水索化製品の固体脂肪指数

•				
ı v		109	7 5	6 9
8 F I :	5 0 F	4.5	5 2	5 2
	7 0 F	1.7	4 0	4 1
	8 0 F	0.6	3 3	3 6
	9 2 F	. 0	18	2 2
	104F(4	0 C) 0	2.7	6.9

上向き流及び下向き流方式で砂定したSLN, SLOの比較によつて明らかなように、水素化を 上向き流で行なうと、各額IVレベルに対する 連続水素化の遊択率は向上する。

9 5

次のような一般的な方法でコパルト触媒を作下表3に示すった。支持体として用いる材料を、所盤触媒を得るのに充分な趾のコパルトを含む Co (NO₈) 2・6H₂O の水溶液と混合した。 提拌しながら蒸発により水を除去し、得られた固体を空気中、450 で約2時間縫いた後、水素流中、450 で約2時間避元した。

設 3. α-アルミナの性状

	. ローアルミナ
見掛けの器密度・8/46	1.4
表面磁 · nl/8	3
細孔容積。 11/8	0.03
租孔容检6, me/8	0. 2

- B. 組孔容積は大きさ約117 A以下の孔の全容 はである。
- b. 机孔容積はANSI/ASTM D2873 -10によつて測定した時の大きさ約117 ~を終える孔の全容根である。

[7] 6

3 5 0 & の提押器付オートクレープ中で大豆 例5で作つたメーアルジナに支持した 初 5 5 ml 及び 5 8 コベルト 倒媒 5 8 を用いてバッチ反応を行なつた。 窒素で沿浄にしてから水 然を入れ、ついで所避温度に関節した。 所 組 度に 窓してから水 素圧を 関節し、ついで 提押を 開始した。 整除できる 数 (aliquot)の 間隔を とり、分析する前にセライトで 超過した。 220 C、

特開昭59-215397(9)

50~100 psig 水密圧での代設的な結果を設 4 に示す。

殺 4	1.	大豆	治のが	ッ	チ	式選元
-----	----	----	-----	---	---	-----

1 7	V	()	113	排值)	1	1	9.	6	1	0	7.	4	
•	1	6	:	0		1	0.	6		1	1.	0	
,	1	8	:	0			4.	7			5.	0	
•	1	8	:	1		3	4.	6		4	5 .	3	
	1	8	:	2		4	6.	5		3	7.	0	
	1	8	:	3			3.	6			1.	7	

例7及び8

15~約70配の触媒の固定床を含む従来の反応器中で水器化を行なつた。この反応の原料を加熱するためのプレヒーター部分のの及びのの形にした。のである。の原料は反応ののである。の原料は反応ののでは、プレン・のののでは、プレン・ののでは、アルののでは、アルのののでは、アルのののでは、アルのののでは、アルのののでは、アルのののでは、アルのののでは、アルのののでは、アルのののでは、アルののでは、アルののでは、アルののでは、アルののでは、アルののでは、アルののでは、アルのでは

沃素価はAOCS法CD1-25により測定するか、或いは測定した脂肪酸分布からభ出した。 団体脂肪指数はAOCS法CD10-57により 測定した。脂肪酸分布はAOCS法CE2-66 により決定した。 (以下余白)

衰 5. 大豆油の連説水繁化

触媒	例 —	压力 T.(C)	psig	LHSV	H ₂ /原料 モル/モル	18:3	18:2	18:1	18:0	16:0	IV (計算値)	SLN	SLO	
α-Tルミ ナ化支持し	7	223	50	1.4	4.7	3.6	4 5.5	3 5.7	4.8	1 0.5	1 1 8.7	2.9	1 5.4	
た5%Co 1/16	8	220	90	2.2	8.0	4.3	4 6.7	3 3.8	4.7	1 0.6	1 2 1.0			

設 6. 部分硬化大豆油のトランス体含有量